

Schinken im Gewürz-Brot

Für 6 Personen

Für den Brotteig:

390 g Weizenmehl Type 812	115 g Roggenmehl Type 1150	100 g Sauerteig
320 ml Wasser	10 g frische Hefe	1 Eigelb
12 g Salz		

zusätzlich:

1 TL Pfefferkörner	1 TL Wacholderbeeren	1 kg gekochter Schinken
1 Ei	Mehl	

Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Wasser, Hefe, Eigelb und Salz in die Knetmaschine geben und 10 Minuten langsam mischen. Dann noch 2 Minuten schnell kneten. Das Wasser sollte lauwarm sein, wenn der Sauerteig kalt ist. Wenn der Sauerteig Raumtemperatur hat, sollte das Wasser kalt sein. Dem Teig mindestens 30 Minuten Teigruhe geben. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Nach der Teigruhe den Teig ca. 10 mm dick ausrollen. Der ausgerollte Teig sollte mindestens doppelt so groß sein, wie das Schinkenstück. Pfeffer- und Wacholderkörner im Mörser zerstoßen und auf den ausgerollten Teig streuen. Schinken darauf setzen. Die Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig über den Schinken schlagen und die Ränder fest andrücken. Den Brotteig mit einer Gabel einstechen. Nach Belieben kann er noch mit übrigen Teigstücken verziert werden. Schinken in Brotteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 1-1,5 Stunden backen.

Tipp 1:

Bei dem Brotteig handelt es sich um einen Weizenmischbrotteig. Nach der Teigruhe kann der Teig auch zu Broten geformt werden. Den Backofen auf 245 Grad vorheizen. Das Brot je nach Größe des Teigstückes (ca. 500 g) ca. 45 Minuten von 245 Grad fallend auf 190 Grad backen.

Tipp 2:

Den oben beschriebenen Weizenmischbrotteig mit zusätzlich 60 ml Wasser und 2 Bund gehackten frischen Kräutern mischen. Der Teig ist sehr flüssig. Diesen Teig in eine doppelt so große Schüssel oder noch besser rechteckige Auflaufform geben und zugedeckt 2 Stunden gehen lassen. Dann zusammenschlagen und nochmals 2 Stunden zugedeckt gehen lassen. Nach Teigruhe den Teig auf die Arbeitsplatte kippen, gewünschte Größe abtrennen und zu Wickelbroten aufwickeln. Diese im Backofen bei 220 Grad ca. 30 – 40 Minuten backen.

Hannes Weber Mittwoch, 21. Oktober 2009